

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2025 17:08:00

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e37758d0e5186412a1c8ef96f

Виды практик	УИ Учебная практика ПМ.03
Способы и формы проведения	Концентрированно
Реализуемые компетенции	ОК 01-11 ПК 3.1-3.7
Результаты обучения при прохождении практики	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <ul style="list-style-type: none"> - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроля хранения и расхода продуктов
Трудоемкость, час.	36
Содержание практики	<p>Изучение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы. Изучение классификации сыров, условий хранения и требования к качеству различных видов сыров. Изучение классификации овощей, условий хранения и требования к качеству различных видов овощей. Изучение классификации грибов, условий хранения и требования к качеству различных видов грибов. Изучение методов организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра. Изучение принципов и методов организации производства соусов в ресторане (соусная станция). Изучение требований к качеству и правил выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов. Изучение требований к качеству и правил выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки. Оценка качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра</p>
Формы отчетности	Дифференцированный зачет – 5 семестр